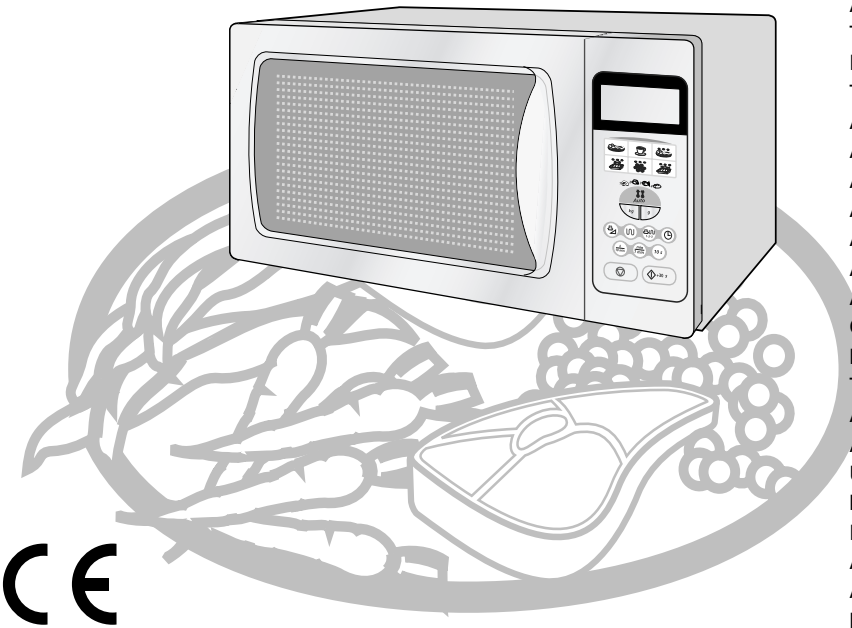
SAMSUNG

Mikrohullámú sütő

Használati és sütési útmutató

G2739N

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



CE

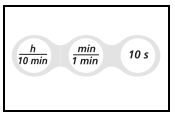
Gyorskalauz 2
Sütő 3
Tartozékok 3
Kezelőegység 4
A kézikönyv használata 4
Biztonsági óvintézkedések 5
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 6
Az idő beállítása 7
A mikrohullámú sütő működése 7
A sütő működésének ellenőrzése 8
Teendők kétség vagy probléma esetén 8
Főzés / felmelegítés 9
Teljesítményszintek 9
A főzés leállítása 9
A főzési idő beállítása 10
A gyorsfelmelegítési funkció használata 10
Az automatikus főzés és felmelegítés beállításai 10
Az automatikus kiolvasztási funkció használata 11
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai 11
A tartozékok kiválasztása 12
Grillezés 12
Mikrohullám és grill kombinációja 12
Többfázisú főzés 13
A hangjelzés kikapcsolása 14
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 14
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban 15
Főzési útmutató 16
A mikrohullámú sütő tisztítása 23
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 23
Műszaki adatok 24

Kódszám: DE68-02421H

HU

Ha főzni szeretne:

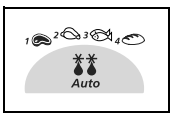
1. Helyezze az ételt a sütőbe.
A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg egyszer vagy többször a gombot.



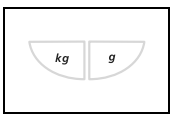
2. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** vagy **10 s** gombot szükség szerint.

3. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik.
A sütő négyszer sípol a főzés befejeztekor.

Ha ételt szeretne kiolvasztani:



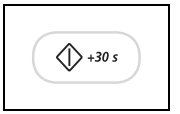
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
Nyomja meg az **Auto** ( ) gombot egyszer vagy többször, attól függően, hogy milyen típusú ételt kíván kiolvasztani.



2. A **kg** és **g** gombok megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt.

3. Nyomja meg a gombot.

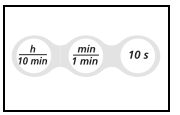
Ha a műveletet egy perccel meg szeretné hosszabbítani



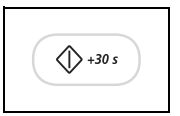
1. Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30 s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt szeretné növelni.

Ha grillezni szeretne:

1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a , időbeállítás (**10 min. 1 min** és **10 s**) és a gomb lenyomásával.

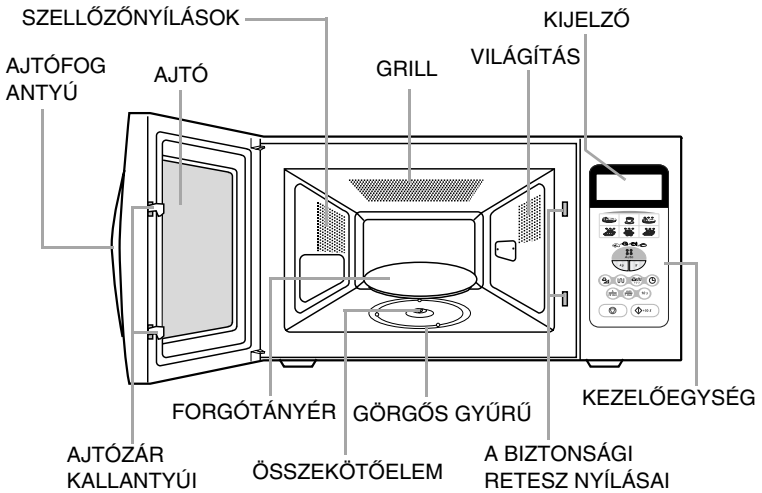


2. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára.
Nyomja meg a gombot. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.



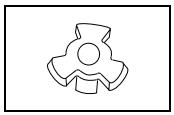
3. Nyomja meg a gombot.

Sütő

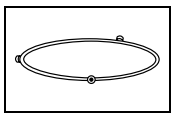


Tartozékok

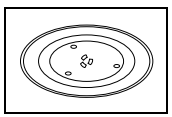
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



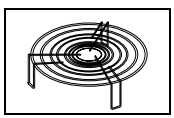
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



2. A **görgős gyűrűt** a sütő közepére kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

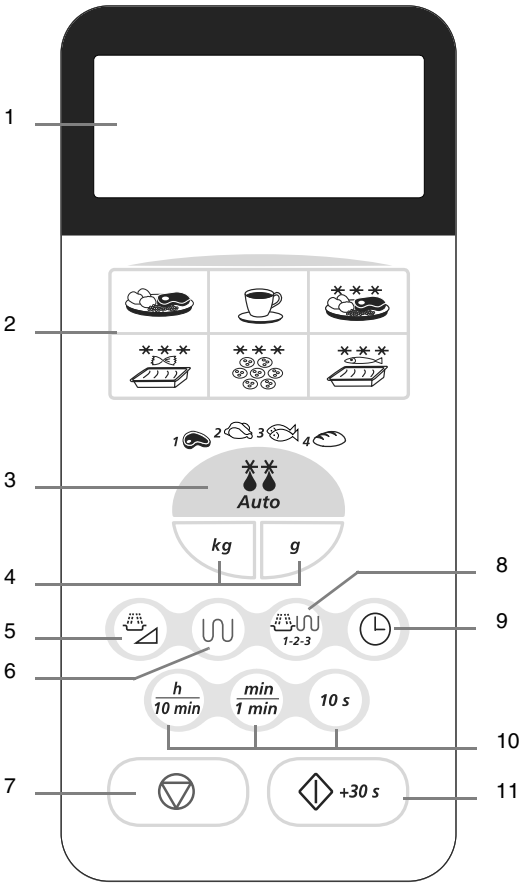


4. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
Cél: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

HU

Kezelőegység



1. KIJELZŐ
2. A GYORSFELMELEGÍTÉSI ÉS - FŐZÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
3. AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
4. SÚLY KIVÁLASZTÁSA
5. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
6. GRILLEZÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA
7. STOP/TÖRLÉS GOMB
8. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
9. ÓRABEÁLLÍTÁS
10. ÓRABEÁLLÍTÁS
11. START GOMB

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***A megfelelő tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapművelet bemutatása olvasható.

- ***Az étel főzése***
- ***Az étel kiolvasztása***
- ***Az étel grillezése***
- ***Extra főzési idő hozzáadása***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a Kezelőegység ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások három különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés** **Vigyázat!**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel.
Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó, ajtótömítés és tömítőfelületek
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Hálózati kábel

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

1. A mikrohullámú sütőben **TILOS** fémből készült edényeket használni:
- Fém tárolóedények
- Arany vagy ezüst szegéllyel díszített edények
- Nyársak, villák stb.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

2. **NE** melegítse az alábbiakat:
- Légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy tároló edényeket
  Pl. bébiételes üvegeket
- Légmentesen zárt élelmiszert
  pl. tojást, diót héjában, paradicsomot

Ok: A nyomás növekedése miatt az említett élelmiszerek felrobbanhatnak.
Tipp: Vegye le a fedeleket, és szúrja át a fóliákat, héjakat, stb.

3. **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni.
Ok: A sütő falai károsodhatnak.
Tipp: Mindig hagyjon egy pohár vizet a sütőben.
Ha véletlenül üresen indítja el a mikrohullámú sütőt, a víz elnyeli a mikrohullámokat.

4. **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat.
Ok: A ruhadarab vagy papír a sütőből kiáramló forró levegőtől lángra kaphat.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi.
Ok: Egyes ételek elnyelik a mikrohullámokat, az edény pedig mindig átveszi az ételből kiáramló hőt. Az edények ezért mindig forrók.

6. **TILOS** a fűtőelemeket vagy a belső falakat megérinteni.
Ok: A falak még a főzés befejezése után is annyira forrók lehetnek, hogy megégetik a bőrt, bár esetleg nem tűnnek forrónak. A sütő belső felületével semmilyen gyúlékony anyag nem érintkezhet. Hagyja, hogy a sütő először kihűljön.

7. A tűzveszély kockázatának csökkentése a sütőben:
- Tilos gyúlékony anyagot tárolni a sütőben
- A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el
- A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt.
- Ha füstöt észlel, a sütő ajtaját tartsa zárva, a sütőt kapcsolja ki, vagy áramtalanítsa.

8. Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket.
- MINDIG hagyja legalább 20 másodpercig a sütőben, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
- Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
- Melegítés után óvatosan bánjon az edénnyel. Megégetheti magát, ha az edény túl meleg.
- Fennáll a késleltetett, kitörésszerű felforrás veszélye.
- A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése érdekében tegyen egy műanyag kanalat vagy üveg pálcát az italokba és keverje fel azokat a melegítés előtt, közben és után.
  Ok: A folyadékok melegítésekor a forrás késleltetve következhet be; ez azt jelenti, hogy kitörésszerű forrás következhet be, miután az edényt kiveszi a sütőből. Megégetheti magát.
- Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
- **MINDIG** ellenőrizze a bébiétel vagy tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adná.
- **NE** melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.

9. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a hálózati tápkábel.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
- Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.

10. Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

11. A sütő belsejét tartsa tisztán.
Ok: A sütő falához vagy aljához tapadó ételmaradványok, vagy a ráfröccsent olaj károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütő hatékonyságát.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

12. Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).
Ok**:** Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

13. Amikor a mikrohullámú sütő terhelés nélkül működik, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Időnként ellenőrizze a főzési folyamatot, ha az ételt műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.

FONTOS

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

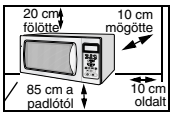
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

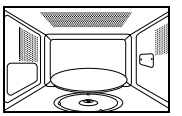
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A sütőt helyezze sima, egyenes felületre, amely biztonságosan elbírja a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, fölötte legalább 20 cm, a padlótól pedig legalább 85 cm szabad tér van.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

✳ **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokból kiáramló levegő útját, mivel a sütő túlmelegedhet és automatikusan lekapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.

✳ Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha az készülék tápkábele megsérül, speciális kábelre kell cserélni (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). A kábel cseréjével kapcsolatban forduljon a forgalmazóhoz. IZRAELBEN a tápkábel PENCON(ZD16A), DÉL-AFRIKÁBAN az APEX LEADS SA16, NIGÉRIA, GHÁNA, KENYA ÉS EGYESÜLT ARAB EMIRÁTUSOK esetén a PENCON(UD13A1).

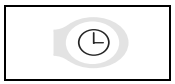
✳ **Tilos** a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Az idő beállítása

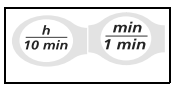
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültségkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát, a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.



1. Az idő megjelenítéséhez… Nyomja meg a 🕒 gombot...
24 órás formátumban Egyszer
12 órás formátumban Kétszer



2. Az órát a **h** gombbal, a percet a **min** gombbal állítsa be.

3. Ha a megfelelő kijelzést látja, nyomja meg a 🕒 gombot, ezzel elindítja az órát.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

A mikrohullámú sütő működése

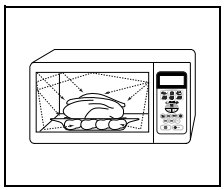
A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- ***Kiolvasztás***
- ***Gyorsfelmelegítés/Főzés***
- ***Sütés, főzés***

Főzési elv

1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen sül át.



2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.

3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
- Mennyiség és sűrűség
- Víztartalom
- Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

☛ Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

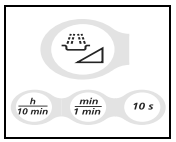
HU

HU

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Nyomja meg a nagy gombot a kezelőpanel jobb alsó sarkán, és nyissa ki a sütő ajtaját.

Először is helyezzen a forgótányérra egy edénnyi vizet. Ezután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, az **1 min** gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ.

2. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A sütő 4 - 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

✉ A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Teendők kétség vagy probléma esetén

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

◆ Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ A sütő nem reagál a ◇ gomb megnyomására.
- Az ajtó teljesen zárva van?

◆ Az étel nem főtt meg
- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ◇ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fémdíszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

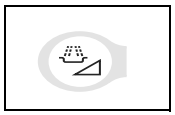
◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

✉ Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi képviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

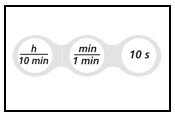
Főzés / Felmelegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát. MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A 750 W (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
Válassza ki a megfelelő szintet a gomb ismételt megnyomásával, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik. Lásd a teljesítményszint-táblázatot a következő oldalon.



2. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.

3. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

☛ **Ne** kapcsolja be az üres sütőt.

✉ Ha egy ételt rövid ideig kíván melegíteni maximális teljesítményen (750 W), nyomja meg a **+30 s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek

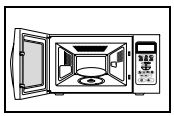
Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
MAGAS	750 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS ( )	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	950 W
I. KOMBINÁLT ( )	600 W	950 W
II. KOMBINÁLT ( )	450 W	950 W
III. KOMBINÁLT ( )	300 W	950 W

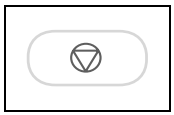
✉ Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell. Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki a sütő ajtaját.
Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a gombot.



2. A teljes leállításhoz
Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A főzés leáll.
Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Törlés** ( ) gombot.

☛ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Törlés** gombot.

HU

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30 s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

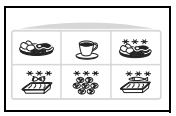
Nyomja meg a **+30 s** gombot annyiszor, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

✉ Főzés közben nem állíthatja az időt, ha automatikus üzemmódot választott.

A gyorsmelegítési vagy -főzési funkció használata

A gyorsmelegítési és -főzési funkciónál a főzési idő beállítása automatikus, és nem kell megnyomnia a ◇ gombot. Az adagok kiválasztásához nyomja meg a megfelelő gyorsmelegítési és –főzési gombot a szükséges számban.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



Nyomja meg a kívánt **Gyorsmelegítési és -főzési** gombot a szükséges számban.

Eredmény: A főzés körülbelül két másodpercen belül elkezdődik. Ha befejeződik:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol. (percenként egyszer)
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Például: Nyomja meg a ☕ gombot egyszer egy csésze kávé felmelegítéséhez. További információk a következő oldalon lévő táblázatban olvashatók.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Gyorsfelmelegítési és -főzési beállítások

Az alábbi táblázat különböző gyorsfelmelegítési és -főzési programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

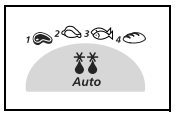
Étel / Gomb	Adag	Pihentetés	Javaslatok
Készétel (mélyhűtött)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Italok (Kávé, tej, tea, víz szobahőmérsékleten)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	1 - 2 perc	Töltse kerámiacsészébe és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy börgrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Készétel (fagyasztott)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 perc	Vegye elő a gyorsfagyasztott készételt, és ellenőrizze, hogy alkalmas-e az mikrohullámú sütőben való melegítésre. Szúrja át a készételt takaró fóliát. Helyezze a készételt középre. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló fagyasztott ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
Csőben sütött tészta (fagyasztott)	200 g 400 g	2 - 3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas.
Mini quiche/Mini pizza (fagyasztott)	150 g (4 - 6 db) 250 g (7 - 9 db)	-	A fagyasztott mini quiche-t vagy mini pizzát egyenletesen helyezze el a fémrácson.
Csőben sült hal (fagyasztott)	200 g 400 g	2 - 3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült halat megfelelő méretű pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a program használható fagyasztott zöldségekkel megrakott és szósszal leöntött halfilé-készítmékekhez.

Az automatikus kiolvasztás funkció használata

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció lehetővé teszi hús, baromfi, illetve hal kiolvasztását. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

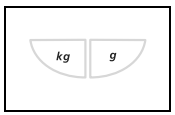
✉ Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és zárja be az ajtót.



1. Nyomja meg az **Auto**(⁑) gombot.
Eredmény: A következő jelenik meg a kijelzőn:

Nyomja meg az **Auto** (⁑) gombot egyszer vagy többször, attól függően, hogy milyen típusú ételt kíván kiolvasztani. További információk a következő oldalon lévő táblázatban olvashatók.



2. A **kg** és **g** gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát.

3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot. Amikor befejeződött:

1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzési és felmelegítési funkciót, 180 W-os teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés és felmelegítés” című részben a következő helyen talál: 9. oldal.

Automatikus kiolvasztás beállításai

Az alábbi táblázat különböző automatikus kiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be.

A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit és halat kerámia tálra helyezze.

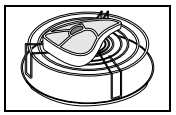
Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1	Hús	200 - 1500 g	20 - 60 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2	Baromfi	200 - 1500 g	20 - 60 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3	Hal	200 - 1500 g	20 - 50 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.
4	Kenyér/ sütemény	125 - 625 g	5 - 20 perc	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

✉ Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részletek a következőben olvashatók: 20. oldal.

HU

A tartozékok kiválasztása

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.



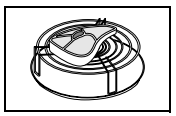
Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

✉ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 15. oldal oldalon.

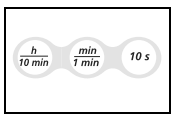
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a ⎍, időbeállítás (**10 min. 1 min** és **10 s**) és a ◇ gomb lenyomásával.



2. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



3. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára.
Nyomja meg a ⎍ gombot. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.
(A maximális grillezési idő 60 perc.)

4. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

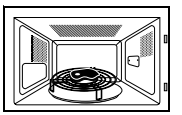
☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Mikrohullám és grill kombinációja

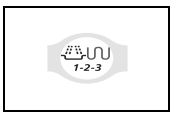
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ **MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

☛ A sütőben lévő edényeket **MINDIG** pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



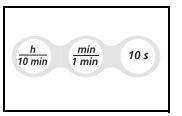
1. Nyomja meg a nagy gombot a kezelőpanel jobb alsó sarkán, és nyissa ki a sütő ajtaját. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Zárja be a sütő ajtaját.



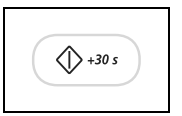
2. Nyomja meg a **Kombinált** (⎍) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
⎍ (mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimenő teljesítmény)

✉ Válassza ki a megfelelő **teljesítményszintet** . Ehhez a **Kombinált** (⎍) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megnyomásával. A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódhoz 600 W.

Többfázisú főzés

HU

A mikrohullámú sütőt akár három fázisú főzésre is be lehet állítani.

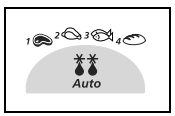
Például: Ételt szeretne kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 500 g-os halat három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

- ***Kiolvasztás***
- ***I. főzés***
- ***II. főzés***

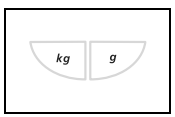
✉ A többfázisú főzésben két vagy három fázist állíthat be

✉ Ha három fázist állít be, az első fázisnak a kiolvasztásnak kell lennie.

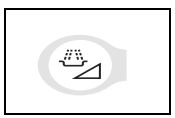
✉ Ne nyomja meg a ◇ gombot, amíg az utolsó fázist is be nem állította.



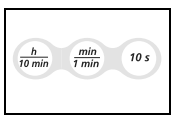
1. Nyomja meg egyszer vagy többször az **Auto** (⁂) gombot.



2. A **kg** and **g** gombok megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 500 g).

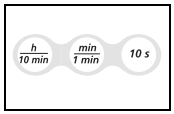


3. Nyomja meg a ⏦ gombot.
A mikrohullám üzemmód (I):
⏦ ; szükség szerint állítsa be a teljesítményszintet a ⏦ gomb ismételt egyszeri vagy többszöri megnyomásával.
(600 W a példában)



4. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú lenyomásával (4 perc a példában).

5. Nyomja meg a ⋒ gombot.
A grill üzemmód (II):



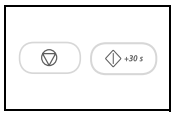
6. Állítsa be a főzési időt a **10 min. 1 min** és **10 s** gombok megfelelő számú lenyomásával (5 perc a példában).
(A maximális grillezési idő 60 perc.)

7. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A három üzemmód [kiolvasztás és főzés (I, II)] egymás után kerülnek kiválasztásra. A választott kiolvasztási mód függvényében a sütő a kiolvasztás felénél sípolással emlékeztetheti arra, hogy fordítsa fel az ételt a sütőben. A főzés befejeztével a sütő négyszer sípol.
- ◆ Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
- ◆ A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

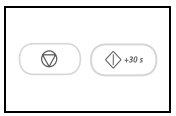
HU

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◇ gombot.
Eredmény: A sütő nem fog minden gombnyomáskor sípolni.

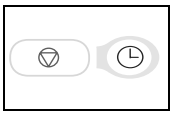


2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a ▽ és a ◇ gombokat.
Eredmény: A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

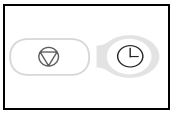
A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.
Eredmény: A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).



2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a ▽ és a ◷ gombot.
Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek Üvegedény	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott
✓✗:Körültekintően használja
✗ :Nem biztonságos

HU

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús.
Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára duzzad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse. Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	750 W	17 - 18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	750 W	22 - 23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	750 W	18 - 19	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	750 W	19 - 20	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	750 W	11 - 12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30 - 45 ml hideg vizet (2 - 3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tanács: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (750 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6½ - 7½	3	Adjon hozzá 60 - 75 ml (5 - 6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	5 - 6	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5½ - 6 9½ - 10	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkíni	250 g	4 - 4½	3	A cukkínit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet, vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	4½ - 5	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	5 - 5½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½ - 2 3½ - 4	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket, vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5 - 6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½ - 5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	5 - 6 9 - 10	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe.
Karalábé	250 g	5 - 5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

HU

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 - +20 C° körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 C° körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés
Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés
Egyes ételeket 750 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalt hús pástétom).

Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők
Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt várakozási idő melegítés után 2 - 4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadékok és bébiételek melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italokba egy kanalat vagy üvegpálcát, és az italokat melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedj ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tej, tea, víz szobahőmérsékleten)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	750 W	1½ - 2 2 - 2½	1 - 2	Töltse kerámiacsészébe és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy börgrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Leves (mélyhűtött)	250 g 450 g	750 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4 - 5	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	300 g 400 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Állítson össze egy 2 - 3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Fagyasztott készétel	300 g 400 g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Tegye a fagyasztott készételt (-18 °C) egy mikrohullámhoz alkalmas edényen a forgótányérra. A fóliát lyuggassa át, vagy az ételt fedje le mikrohullámű sütőben használható tapadófóliával. A felmelegítés után 4 percig hagyja állni az ételt.

Bébiétel és tej melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2 - 3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2 - 3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2 - 3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2 - 3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 mp. 1 perc - 1 perc. 10 mp.	2 - 3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

HU

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	500 g	10 - 12	5 - 20	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7 - 8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12 - 14	15 - 40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1 000 g	25 - 28		
Hal				
Halszeletek	250g (2 db)	6 - 7	5 - 20	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	400 g (4 db)	11 - 13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6 - 7	5 - 10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	2 db	1½ - 2	5 - 10	A zsömléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörülközőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
	4 db	3 - 4		
Toast/szendvics	250 g	4 - 5		
Bajor rozskenyér (búza+ rozsliszt)	500 g	8 - 10		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató

A sütőt a grill funkcióval melegítse elő friss és fagyasztott étel grillezésekor.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (4 x 25 g)	5	Csak grill	6 - 7	5 - 6	A toast szeleteket egymás mellé helyezze a rácsra.
Zsömle (készre sütött)	2 - 4 darab	3	Csak grill	3 - 4	2 - 3	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a rácsra.
Grillezett paradicsom	250 g (2 db)	5	300 W + grill	5½ - 6½	--	A paradicsomokat vágja félbe. Hintse meg őket sóval és borsal, és szórjon némi sajtot a tetejükre. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye az edényt a rácsra.
Hawaii melegszendvics	2 db (300 g)	5	300 W + grill	7 - 9	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Tegye a hozzávalókkal (sonka, ananász, sajtszeletek) megrakott szendvicseket egymás mellé a rácsra. Sütés után 2 - 3 percig hagyja állni.
Csirkeszárnyak (mélyhűtött)	400-500 g (6 db)	5	300 W + grill	11 - 13	10 - 12	Olajozza be és fűszerezze meg a csirkehúst, például szárnyakat vagy alsó combokat. Körbe fektesse a darabokat a rácsra úgy, hogy a csontok középre álljanak. Grillezés után 2 - 3 percig hagyja állni.

HU

Grillezési útmutató (folytatás)

Friss élelmiszer	Adag	Előmelegítési idő (perc)	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Sült burgonya	500 g	5	450 W + grill	10 - 12	--	A burgonyákat vágja félbe, és vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra. A burgonyák vágott oldalát kenje be olivaolajjal és fűszerezze be. A grillezés után 3 percig hagyja állni az ételt.
Fagyasztott tészta	400 g	---	600 W + grill	14 - 16	3 - 4	Tegye a fagyasztott (-18 °C) tésztát (pl. lasagne, tortellini vagy canneloni) egy megfelelő méretű pyrex üvegtálba, és helyezze a tált a rácsra.
Fagyasztott csőben sült hal	400 g	---	600 W + grill	16 - 18	3 - 4	Tegye a fagyasztott (-18 °C), csőben sült halat megfelelő méretű pyrex üvegtálba és tegye a rácsra.
Fagyasztott Pizzafalatok	250 g (8 db)	---	300 W + grill	12 - 13	---	Tegye a fagyasztott (-18 °C) pizzafalatokat vagy mini quiche-eket körben a rácsra.
Fagyasztott Streusel torta	200 - 250 g (1 - 2 db)	---	300 W + grill	4 - 6	---	A fagyasztott (-18 °C) süteményeket helyezze egymás mellé a fémállványra. A kiolvasztás után 5 percig hagyja őket állni.

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 750 watton melegítse 30 - 40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3 - 5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

MEGKRISTÁLYOSODOTT MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20 - 30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 750 watton főzze 3½ - 4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 750 watton 10 - 12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Lefedve főzze 750 watton 6½ - 7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½ - 4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2 - 3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.

2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Ok**:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Műszaki adatok

HU

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutató ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, G2739N mikrohullámú sütő megfelel az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**G2739N**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1100 W 950 W 2050 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 750 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (szél. x ma. x mé.) Kívül Sütőtér	 489 x 275 x 396 mm 330 x 187 x 320 mm
Térfogat	20 liter
Súly Nettó	 kb. 14,5 kg
Zajszint	42 dBA

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

SAMSUNG
ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu